USDA **SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCION DE LOS ALIMENTOS**

Retirada de Alimentos

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ELEVADO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Roger Sockman (202) 720-9113
FSIS-RC-015-2009

UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE POLLO CONGELADOS POR POSIBLE CONTAMINACION CON *SALMONELLA*

WASHINGTON, 4 de abril del 2009-EDS Wrap and Roll Foods LLC., una firma de Hayward en California, está retirando del mercado aproximadamente 12,460 libras de productos "egg roll" de pollo congelado, porque pueden contener productos de especias como pimienta negra, que puede estar vinculados a un brote de salmonelosis a nivel multi-estatal, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos sujetos bajo la retirada incluyen (los nombres de los productos están en inglés):

- "Paquetes de 9.38 libras de EDS Wrap and Roll Foods LLC de "Egg Roll de Pollo" los cuales contienen 100 piezas de 1.5 onzas de "egg rolls" de pollo.
- "Paquetes de 18.75 libras de EDS Wrap and Roll Foods LLC "Egg Roll" de Pollo" los cuales contienen 100 piezas de 3.0 onzas de "egg rolls" de pollo.

Los "egg rolls" de pollo congelados fueron producidos entre julio 28, 2008 y marzo 27, 2009 y llevan los códigos de "80210 hasta 80365" o "90001 hasta 90089. Los paquetes llevan el número de establecimiento "P-20350" dentro del sello o marca de inspección del USDA impreso en los lados de los paquetes.

El FSIS supo del problema por el Departamento de Salud de California, como resultado de una reciente investigación de la retirada de especias secas anunciada por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés). El FSIS no ha recibido reportes de enfermedades asociadas al consumo de estos productos de "egg rolls" de pollo.

Recomendaciones para prevenir *Salmonelosis*:

Lávese las manos con agua tibia jabonosa por lo menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. También lave las tablas de picar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, pescados y mariscos y las aves crudas fuera del alcance de otros alimentos que no se cocinen. Utilice tablas de picar separadas para la carne cruda, aves y productos de huevos y alimentos cocidos.

Cocine las carnes y aves crudas a una temperatura interna adecuada antes de comérselas. La temperatura interna mínima adecuada para la carne como la de res y la cerdo es de 160°F y 165°F para las aves, determinada con un termómetro de alimentos.

Refrigere las carnes y aves crudas dentro de dos horas después de comprarlas (una hora si la temperatura excede de 90°F). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

Los productos "egg rolls" de pollo fueron distribuidos a restaurantes e instituciones en California.

Los consumidores con preguntas acerca de la retirada pueden comunicarse con el Director de la Gerencia Brian Ho al (510)-266-0888, la prensa (medios noticiosos) con preguntas pueden contactar al Gerente General Ide Ng al (510)-266-0888.

El consumo de alimentos contaminados con *Salmonella* puede causar salmonelosis, una de las enfermedades bacterianas más comunes transmitidas por alimentos. Infecciones por *Salmonella* pueden ser una amenaza de por vida, especialmente para aquellos con el sistema inmune debilitado, como los infantes, los envejecientes, y las personas con infecciones del VIH o aquellas que reciben quimioterapia. Las manifestaciones más comunes de salmonelosis son diarreas, calambres estomacales, y fiebre dentro de ocho a 72 horas. Síntomas adicionales pueden ser escalofríos, dolor de cabeza, nauseas y vómitos que pueden durar hasta siete días.

Los consumidores con preguntas acerca de la inocuidad de alimentos pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas del día, a nuestra representante virtual “AskKaren” (Pregúntele a Karen) visitando AskKaren.gov. Pueden llamar a la Línea gratuita de Información de Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos al 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que pueden llamar de 10 a.m. a 4 p.m. (Hora del Este) de lunes a viernes. Mensajes acerca inocuidad de alimentos están disponibles 24 horas al día.

#

www.fsis.usda.gov

Preguntas acerca Inocuidad de los Alimentos? Pregúntele a Karen!

Sistema de respuestas automatizado del FSIS puede proveerle información acerca de la inocuidad de los alimentos 24/7

Ùltima Modificación: 4 de Abril, 2009

NOTA: Acceso a informes de noticias y otra información de la página electrónica del FSIS visite http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/

Etiquetas de los Productos

Clasificaciones de Retiradas del USDA	
Retirada Clase I	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.
Retirada Clase II	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.
Retirada Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.